

SALONS DE
L'AVEYRON
PARIS BERCY

LES COMPTOIRS
Automne Hiver 2024/2025

Nos parcours professionnels ont développé nos talents mais plus encore notre passion de la cuisine.
Nous aimons les produits locaux, savoureux et frais.

En contact au quotidien avec nos fournisseurs nous réalisons la production de vos repas dans le respect des normes d'hygiène.
Les approvisionnements sont de saison et issus dès que nous le pouvons de la région Ile de France. Nous veillons à réduire nos emballages et nos déchets.

Nous sommes conscients que la meilleure cuisine est celle qui est réalisée avec le cœur.
Nous espérons que la pause culinaire de votre journée de travail vous enchantera.

Aujourd'hui, réveillez vos papilles... Nous vous présentons notre carte Hiver 2023 !



Vincent Thiessé



Pascal Noyer

COMPTOIR SAVEURS DES TERROIRS

TOUTES LES SAVEURS DE FRANCE POUR UN COMPTOIR HAUT EN COULEUR

SALONS DE
L'AVEYRON
PARIS BERCY

/ 600g par convive

COMME A L'APÈRO - 40g

- Tarte fine de pommes de terre à l'huile de truffes
- Gaufres salées / légumes croquants

LES PETITES ENTRÉES - 60g

- Filet de harengs / pommes à l'huile
- Vinaigrette de lentilles / ciboulette / moutarde ancienne

LES PLANCHES - 80g

- Assortiment de charcuteries aveyronnaises
- Cornichons, pains et beurre

LES SALADES - 80g

- Houmous d'artichauts / sésame / mâche
- Stracciatella / champignons / huile de truffe

PISSALADIÈRE ET TARTE FLAMBÉE - 60g

- Pissaladière / oignons / olives
- Flammekueche / crème fraîche / lard / comté

LES PLATS CHAUDS - 100g

- Axoa / légumes / riz de Camargue
- Petit pot au feu de bœuf
- Brandade de morue / croûtons

LES FROMAGES - 60g

- Buffet de fromages de nos régions
- Confitures / pains / fruits frais / fruits secs / beurre

LES DESSERTS - 120g

- Poire au vin / cassis
- Flan pâtissier
- Crème brûlée / vanille / sucre cassonade
- Salade d'agrumes / grenade
- Cannelés de bordeaux / palets bretons



Photos non contractuelles

Propositions modifiables par nos Chefs en fonction de la saisonnalité et des arrivages.

COMPTOIR GOURMAND ET NATUREL

SE NOURRIR PLUS SAINEMENT EN RESPECTANT LA PLANÈTE AVEC DES PRODUITS BRUTS
À BASE DE LÉGUMES, FROMAGES, ŒUFS ET PEU DE VIANDE

/ 600g par convive

LES VELOUTÉS DE SAISON - 100g

- Pommes de terre / mâche / fleur de sel
- Potiron / lait d'amandes / poivre au moulin

LES BAGGELS - 60g

- Brie / noix / miel / salade
- Houmous / pousses d'épinard / oignons rouges

LES QUICHES VEGGIES - 40g

- Carottes / citron confit / coriandre / cumin
- Poireaux / patate douce / graines

LES PETITS PLATS FROIDS - 60g

- Tartare de chou-fleur / tomate séchée / câpres / persil
- Ceviche de dorade / citron vert / huile d'olive / aromates

LES BUDDHAS BOWLS - 80g

- Riz / haricots rouges / mangue / concombre / maïs / sésame doré
- Riz / edamame / oignons rouges / carottes / betterave / sésame noir
- Sauce soja salée / sucrée / sauce aigre douce

LES POÊLÉES À PARTAGER - 100g

- Pommes de terre grenailles / carottes / panais / poires / fines herbes
- Penne / champignons / moutarde en grains / échalotes
- Filet de saumon / betteraves

LES FROMAGES - 60g

- Buffet de fromages affinés d'Ile de France et de nos régions
- Confitures / pains / fruits frais / fruits secs / beurre

LES DESSERTS - 100g

- Salade de fruits / lait de coco
- Graines de chia / lait / fruits du verger
- Tarte aux poires / feuilletage / amandes
- Crème pistache / agrumes
- Fours secs et gourmandises



COMPTOIR MAMA ITALIA

TOUTES LES SAVEURS DU SOLEIL POUR UN COMPTOIR HAUT EN COULEUR

/ 600g par convive

LES PLANCHES ET ANTIPASTI - 60g

- Bresaola / cecina / dinde fumée / légumes grillés / gressins
- Beurre / cornichons / câpres / olives

LES PIZZAS A PARTAGER - 60gr

- Tomate / ricotta / pignons de pin / champignons / olives / épinards
- Tomate / mozzarella / tomates confites / artichauts marinés

LES SALADES - 80g

- Sucrine / stracciatella / figues moelleuses / amandes / miel / huile d'olive
- Thon / tomates séchées / olives Taggiasche / oignons rouges / salade

FOCACCIAS GOURMANDES - 80g

- Mozzarella / bresaola / champignons / poires / persil
- Chèvre / huile d'olive / trévisse / raisins secs / noix

LES PETITS PLATS FROIDS - 40gr

- Vitello tonnato / câpres / citron / fines herbes
- Pâtes / crevettes / persil / citron vert / crème

LES PLATS CHAUDS - 100g

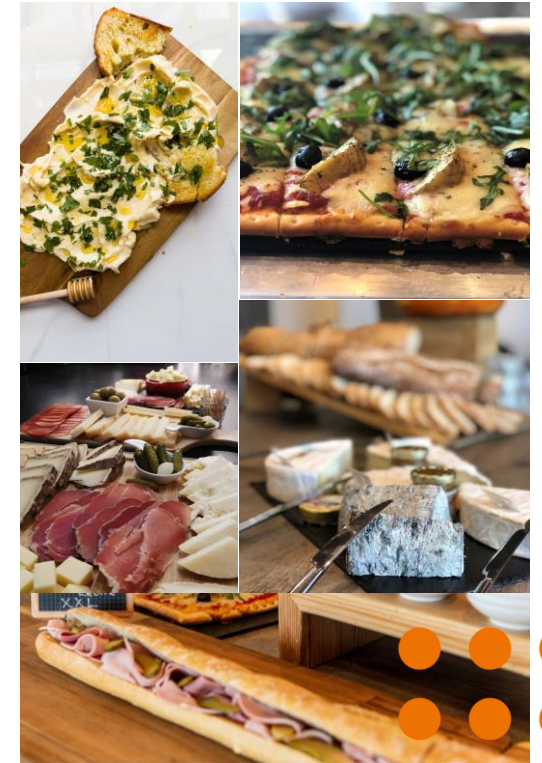
- Risotto / parmesan / huile de truffe
- Osso buco
- Pâtes aux fruits de mer

LES FROMAGES - 60g

- Buffet de fromages affinés d'Ile de France et de nos régions
- Confitures / pains / fruits frais / fruits secs / beurre

LES DESSERTS BAR - 120g

- Mascarpone fouetté / grenade / amaretti
- Salade de fruits / citron vert / limoncello
- Panettone
- Mousse de ricotta / citron / noisettes caramélisées
- Fruits frais de saison



COMPTOIR VEGAN

POURQUOI PAS UN JOLI COMPTOIR ÉLABORÉ AVEC DES LÉGUMES, FRUITS, CÉRÉALES, LÉGUMINEUSES ET QUELQUES GRAINES SAVOUREUSES ?

/ 600g par convive

LES VELOUTÉS DE SAISON - 100g

- Potiron / lait de coco / pavot
- Gaspacho de betteraves rouges / vinaigre de cidre / aneth

LES MINI SALADES - 80g

- Coleslaw / curry / sauce soja / citron vert
- Concombre / sésame / carottes / menthe

LES BOÎTES DE WRAPS - 40g

- Patates douces / laitue iceberg / grenade / sarrazin
- Houmous / pousses d'épinards / carottes râpées / citron confit

BANH MI AUX LÉGUMES - 40g

- Coleslaw / curry / sauce soja / citron vert
- Concombre / sésame / carottes / menthe

LES TARTES FINES VEGGIES - 60g

- Oignons / huile d'olive / fleur de thym
- Pommes de terre / huile d'olive / Zaatar

LES PETITS PLATS FROIDS - 80g

- Terrine de quinoa / tofu / mangue / carotte / orange
- Ceviche de légumes / citron vert / aromates

POELEE EN CASSOLETTES - 100g

- Pommes de terre grenailles / carottes / épinards / champignons de Paris

LES DESSERTS - 100g

- Graines de chia / lait végétal / fruits du verger
- Houmous de chocolat / muesli
- Açaï bowl / noix de coco / kiwi / grenade
- Fruits de saison / sirop aux épices / menthe



LES FORFAITS BOISSONS

FORFAITS APÉRITIF

Servis au buffet sur un format d'une heure de consommation
Avec boissons sans alcool, jus de fruits FINESSE des VERGERS, sodas, eau plate et gazeuse

Kir tradition et vin blanc	7€ HT
Champagne Senez	15€ HT
Champagne Philipponnat	20€ HT
Crémant	9€ HT
Sangria blanche ou rouge	8€ HT
Punch planteur	8€ HT
Dégustation vins rouges et blancs AOC Languedoc Roussillon	7€ HT
Dégustation Vins rouges et blancs AOC Languedoc Roussillon et bières à la pression	8€ HT
Champagne Senez (1 bouteille pour 5) et vins rouges et blancs AOC Languedoc Roussillon	18€ HT
Champagne Senez (1 bouteille pour 5) et vins rouges et blancs AOC Languedoc Roussillon, whisky	20€ HT
CHAMPAGNE – Prix à la bouteille	
Philipponnat	49€ HT
Senez Carte Blanche	37€ HT

DÉJEUNER DE TRAVAIL

Sur la base de 1 bouteille pour 4 personnes

CÉPAGE DU LANGUEDOC

Terre de l'Engarran rouge
Terre de l'Engarran blanc

6€ HT

LES GRAPPES

Chapelle de Barbe Bordeaux rouge supérieur
Les Plantagenets, AOP Saumur blanc

10€ HT

BAR A VINS COCKTAILS ET BUFFETS DÉJEUNATOIRES

Sur la base de 1 bouteille 4

DÉGUSTATION DE VINS IGP ET AOP DU LANGUEDOC

Sélection de vins rouges et blancs du Château de l'Engarran

7€ HT

DÉGUSTATION SÉDUCTION DE FRANCE

Château Maderot, Bordeaux rouge Grave
Haute Côte de Beaune, AOC, domaine Billard, Bourgogne rouge
Les Châtaigniers, Sancerre blanc
Les Planchants, Bourgogne blanc aligoté

11€ HT

DÉJEUNER OU DÎNER RÉCEPTION ou GASTRONOMIQUE

Sur la base de 1 bouteille 2 personnes

MILLÉSIMES

Clairières Val de Loire Vin Blanc Pouilly Fumé
Chateau Victoria - Vin Rouge Haut Médoc

15€ HT

VENDANGES

Vin Rouge St Emilion Château Robin des Moines
Vin Blanc AOC Montagny Mille Buis

15€ HT

ARÔMES

Château de l'Engarran AOC Languedoc rouge
Domaine de la Lionne AOC Languedoc blanc

13€ HT

